

Le Campus du Beausset de l'Université des Métiers accueille le chef Julien Dugourd



Julien Dugourd, chef pâtissier du restaurant gastronomique La Chèvre d'Or à Eze, deux étoiles au guide Michelin, animera un atelier « Desserts à l'assiette » les 8 et 9 novembre auprès des apprentis Brevet Technique des Métiers (BTM) et Brevet de Maîtrise (BM) pâtissier du CFA Régional du Beausset.

Julien Dugourd fait partie de la nouvelle génération montante des jeunes chefs pâtissiers de restaurant. Après avoir travaillé sous la houlette d'Alain Ducasse à Monaco et aux côtés de Christophe Michalak, il a pris sa place dans les Alpes-Maritimes au complexe de La Chèvre d'Or.

Les 8 et 9 novembre, les apprentis du Campus du Beausset auront la chance de participer à un atelier intitulé « Desserts à l'assiette ».

Esthétique, dégustation et précision seront les maîtres mots de cet atelier.

LE SAVIEZ-VOUS ? Avec l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur (URMA PACA – 109 formations, 38 métiers, 9 secteurs d'activité), la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région PACA forme 20 % des apprentis de la région dans l'un des 7 Campus. Plus de 80% d'entre eux trouvent un emploi à l'issue de leur cursus.